



4.2 ELS FORNS DE GUIX TRADICIONALS

La informació necessària per elaborar aquest apartat ens l'ha proporcionada en Camil Clotet, de Súria, nascut el 1926, que ja en la seva infància ajudava al seu pare a les guixeres de Súria. Igualment, ha estat de gran utilitat la consulta del treball de recerca "Una indústria camí de l'oblit" de Mireia Crespillo, alumna de l'IES Mig-Món, també de Súria.

Com que la temperatura de cocció de la pedra de guix es produeix a temperatura baixa, a partir de 200°C, coure el guix és més fàcil que coure calç o maons, que necessiten arribar prop dels 1.000°C. Per això, fins i tot si algú necessitava una petita quantitat de guix se'l podia fabricar coent la pedra en una paella.



Així com tots els forns de calç s'assemblen, de forns de guix n'hi ha de molts tipus: oberts, tancats, rodons, quadrats, petits, grans... i segur que tots servien per fer la seva funció: coure el guix. A les zones on hi ha pedra de guix com Súria, Artés, Sallent o Cabrianes, es poden trobar restes de tota mena de forns.

Tots els forns es construïen en un pendent i més o menys excavats al terreny, de manera que per la part baixa s'accedia a la **fogaina** i per la part de dalt a la **càrrega**.

Tots estan fets de pedra seca i, com a mínim la part de dintre, amb una pedra que no fos la de guix, ja que el forn s'hauria cuit igual que la càrrega i hauria durat molt poc.

Alguns forns van ser utilitzats només esporàdicament, quan al propietari de la finca li feia falta guix, però els que van funcionar fins als anys 1950-1960 són els d'exploració contínua. Aquests solien tenir, a més del forn, alguns espais coberts per guardar la llenya, un molí per moldre el guix cuit, barraca per als treballadors i les eines, etc.



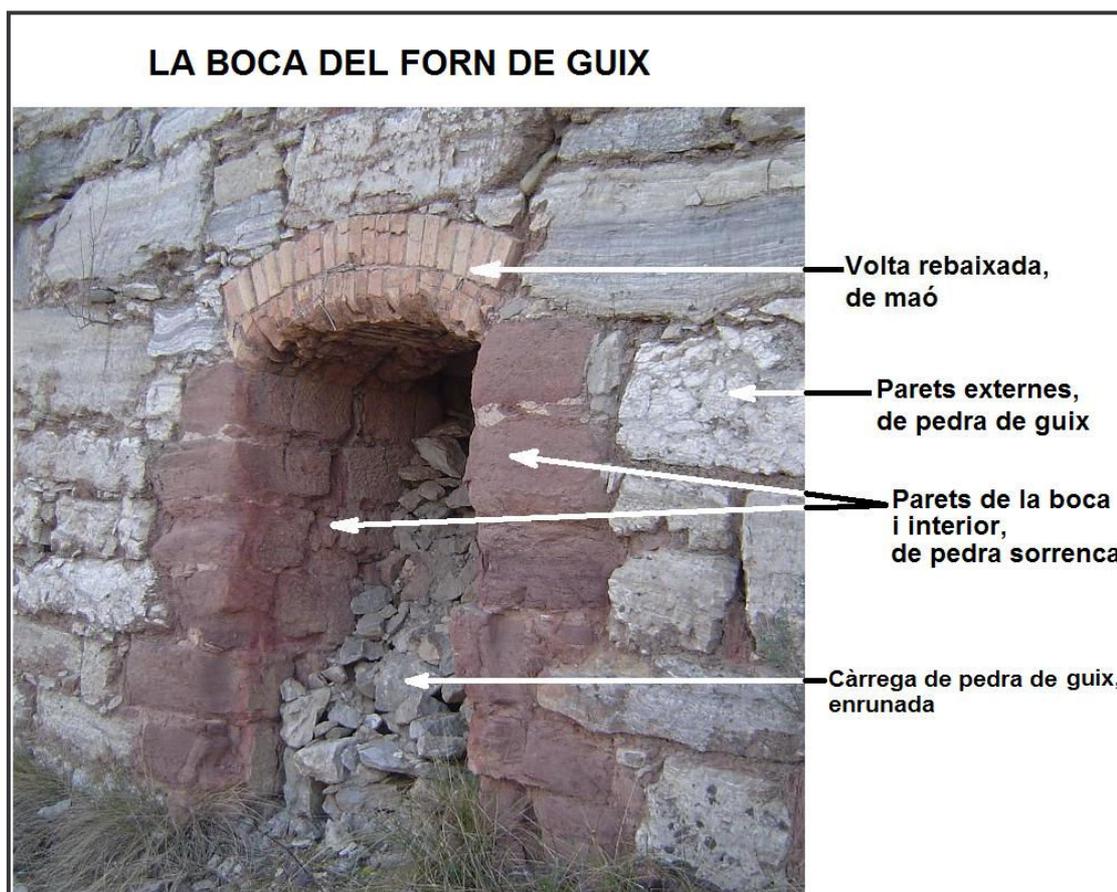
La pedrera

Cada forn tenia la seva pedrera, sempre a prop i a un nivell més alt que el forn, per poder moure sempre les pedres pendent avall. Malgrat la vegetació que hi ha crescut es poden veure perfectament les tallades de roca grisa o blanquinosa anomenada **pedra de guix**.

Un forn de guix de Súria

A les guixeres de Súria hi ha restes de diversos forns, tots diferents, però aquí explicarem com és el més ben conservat, que és també el més modern. No se sap la data de construcció, probablement es va fer a finals del segle XIX o a principis del XX. Es va tancar el 1945 deixant-lo carregat sense coure, de manera que no podem veure el seu interior, però sabem com és.

La construcció és un forn doble, en un terreny en pendent, ben construït a base de grans pedres de guix per fora i de pedra sorrenca per dins. La boca té els muntants de la mateixa sorrenca i la volta de maons. Les parets del forn que s'escalfaven molt no es podien fer de pedra de guix, ja que s'hauria cuit i hauria perdut la solidesa.



A pocs metres de les boques, pendent avall, fins a un camí al peu de la costa, s'extenien unes instal·lacions ara enrunades que allotjaven el molí del guix cuit mogut per un motor de gasoil, la tremuja on es guardava el guix mòlt, l'ensacador i el carregador.



Procés de fabricació del guix: l'extracció de la pedra

La pedra s'havia d'arrencar de la pedrera. Com que és una roca compacta calia barrinar-la amb dinamita: es començava fent un forat a la roca amb **pistolet o barrina curta**, una tasca que es feia entre dues persones: una aguantava la barrina i l'altra la picava amb un **mall**, a cada cop el que aguantava feia donar un petit gir al pistolet a fi de que la seva punta tallant anés fent un forat cilíndric. Quan el forat era més profund es feia servir la **barrina llarga**. Un cop fet el forat es col·locava la càrrega de dinamita i es feia explotar. Les roques despreses s'havien de trencar a cops de mall si eren gaire grosses.

A continuació la pedra s'anava abocant pendent avall fins al replà superior del forn, des d'on es carregava.

La càrrega del forn

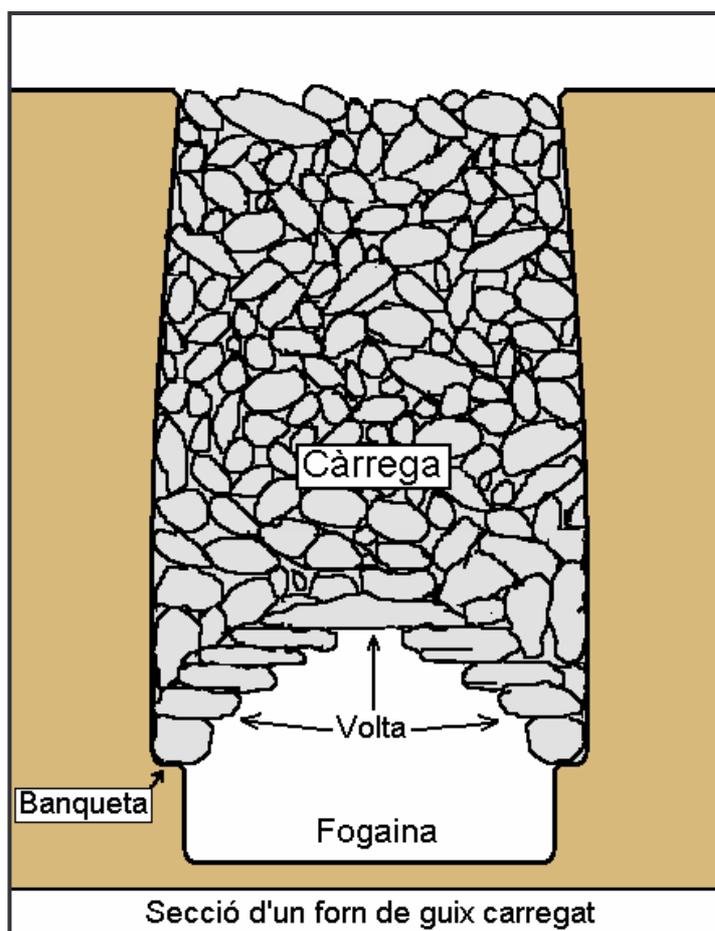
A continuació calia omplir el forn de pedra de guix. Es començava fent la volta, una falsa cúpula recolzada a la banqueta, que s'anava tancant per aproximació de les successives filades, com el sostre de les barraques de vinya. Per evitar el seu enfonsament es podia reforçar amb trossos de rails de tren. Per sota de la volta quedava l'espai buit de la fogaina.

El forn s'anava carregant deixant entre les pedres alguns forats o xemeneies a fi de que el foc pogués pujar amb facilitat i coure tota la pedra. Un cop el forn quedava ple es començava la cuita.

La cuita del guix

A la cambra de foc es cremaven feixines, feixos de llenya de pi que cremaven ràpidament, per això calia alimentar el foc durant tot el procés, que durava de 2 dies a dos i mig sense parar. El foc i el fum pujaven a través de la càrrega del forn escalfant tota la pedra.

Els treballadors de la guixera sabien per experiència mantenir el forn a la temperatura adequada per a la cocció, i sabien en quin moment tota la pedra estava cuita. Llavors, deixaven de fer foc i tapaven la boca del forn amb feixos de llenya per mantenir-lo calent durant el màxim de temps per assegurar una cocció perfecta i aprofitar l'energia calorífica. També es tapava la part alta del forn, amb rails i teules o amb llaunes, tant per mantenir-lo calent més temps com per evitar que hi entrés aigua en cas de pluja. Si es mullava el guix cuit esdevenia inservible i l'haurien hagut de llençar.





Desenfornar

Quan la càrrega s'havia refredat prou s'anava esbotzant per la boca del forn amb una forquilla o forca de tres puntes, i es recollia amb pales. El guix cuit és més lleuger i fràgil que quan era pedra, de tota manera calia trencar els trossos més grans amb la **maceta pica-pedra**.

Les pedres més blanques i ben cuites es separaven i es molien apart de les altres, ja que proporcionaven un guix de més qualitat anomenat **escaiola**.

Moldre i ensacar

Els rocs de guix cuit s'anaven abocant al molí, que es trobava per sota del forn, on un mecanisme mogut per un motor de gasoil convertia el guix cuit en pols, que és de la forma en que s'utilitza.

El guix mòlt baixava fins a una tremuja de fusta que a la part de dalt tenia un garbell que retenia les pedres que podia portar. La tremuja es buidava per sota, on s'omplien els sacs.

Vendre

Sota la tremuja hi havia el carregador, on s'anaven guardant els sacs de guix. Aquest lloc era a tocar el camí per on venien els carros a buscar-los. El camí quedava a un nivell més baix que el carregador per poder carregar els carros de pla en pla.

El molí, la tremuja i el carregador estaven sota teulada per protegir de la pluja el guix i la maquinària. A l'esquema de les instal·lacions de la pàgina següent no s'hi ha representat aquesta coberta per poder veure tots els elements que hi havia a sota.

El treball a la guixera

A la guixera de Súrria hi treballaven normalment tres homes, però quan es carregaven els forns se n'hi afegia un altre, ja que era una tasca laboriosa i calia fer-la bé.

Les feines a fer eren diverses: treball a la pedrera, carregar el forn, coure, moldre, ensacar... i les feien indistintament qualsevol d'ells. La majoria de les feines eren manuals i requerien un esforç físic notable, per tant era una feina cansada.

L'hora de començar la feina solia ser a les 6 del matí, es parava a migdia per dinar i a la tarda es continuava treballant. L'horari de treball no era fix, depenia de la feina que s'estava fent.

El dinar, cadascú se'l portava de casa. No menjaven entrepans sinó menjar cuinat a casa que escalfaven al foc, tot i que a vegades també cuinaven allà mateix. Menjaven a l'aire lliure, però si feia mal temps es ficaven en una barraca que hi havia prop del forn.

Aquesta barraca també servia per aixopugar-se si plovia, guardar les eines, el menjar i la roba per canviar-se.

Els desplaçaments des del poble es feien sempre a peu.



ESQUEMA DE L'EXPLOTACIÓ DEL GUIX A LES GUIXERES DE SÚRIA

